GELATINAS

Kathe
DULCES

Kathe
DULCES

Gelatina de Leche

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua potable (4tazas)
- 1 taza de azúcar
- 5 cdas de gelatina sin sabor
- 1 lata de leche condensada
- Esencia de vainilla o mantecado (transparente)

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. En una cacerola verte el litro de agua, junto con la gelatina sin sabor y el azúcar. Dejémosla hidratar por 30 minutos.

Paso 2. Poner a cocinar a fuego medio revolviendo suave y constantemente. Hasta que la gelatina se disuelva (No dejar hervir). Retirar del fuego.

Paso 3. Calienta la leche condensada un poco sin dejar hervir y luego agrégala con la esencia, unimos todo muy bien. Y listo Déjala reposar un poco para usarla.

Gelatina de Colores

INGREDIENTES:

- 1 caja o sobre de la gelatina del color deseado.
- 2 cdas de gelatina sin sabor
- ½ taza de azúcar
- 3 tazas de agua.

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. Hervir 2 tazas de agua.

Paso 2. En un bol grande mezclar todos los ingredientes secos mientras se hierven las dos tazas de agua (paso 1)

Paso 3. Cuando el agua este hirviendo, colocarlas en el bol con nuestros ingredientes secos y batir, hasta disolver todo muy bien.

Paso 4. Para finalizar agregamos 1 taza de agua fría y seguir mezclando. Y listo colócala en el molde que quieras y introdúcela a la nevera por 24 horas.

Gelatina de chocolate

INGREDIENTES:

- 1 litro de agua.
- 1 taza de azúcar.
- 6 o 7 cdas de gelatina sin sabor.
- 1 lata de leche condensada.
- 200gr de chocolate Bitter (oscuro amargo).

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. En una olla colocar el litro de agua completo.

Paso 2. Agregarle la azúcar mezclada con la gelatina sin sabor al litro de agua, mover y dejar hidratar.

Paso 3. Rallar el chocolate y derretirlo a baño de María.

Paso 4. Disolver otra vez a baño de María o fuego medio la preparación de la gelatina sin sabor, luego mezclar el chocolate ya derretido integrarlo bien y dejar reposar.

Nota:

- Si queremos la gelatina más dura agregamos las 7 cdas de gelatina sin sabor. Si la queremos más suave agregar 6.

Esta gelatina la puedo colocar en vasitos de plástico en capas con la gelatina blanca o de

GUÍA BÁSICA

DISPONIBLE

Dulces Típicos Venezolanos

Guía Digital de Repostería Bizcochuelos y Tortas Frías
Formato PDF.
La enviamos por correo electrónico una vez verificado su pago.

Indice de la Guía:

- Dulce de Lechosa
- Jalea de Mango
- Quesillo
- Polvorosas
- Majarete
- Churros
- Coquitos Acaramelados
- Dulce de Leche
- Catalinas

+ Regalo

CREA TU MISMA ESTAS DELICIAS

Gelatina Blanca

INGREDIENTES:

- 6 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar
- 7cdas de gelatina sin sabor
- 400gr de leche en polvo
- 3cdas de esencia de mantecado o vainilla

PROCEDIMIENTO:

Paso1. dividiremos las 6 tazas de agua en 3 partes iguales.

Paso 2. En las primeras dos tazas de agua, hidrata la gelatina sin sabor. Por 10 minutos.

Paso 3. En un bol aparte mezclar los 400gr de leche en dos tazas de agua, debemos hacer esta mezcla poco a poco sin batirla tanto debe quedar como una crema sin espuma.

Paso 4. Pon a hervir las dos tazas de agua restantes y únelas con la gelatina hidratada (paso 1), revuelve y coloca las dos tazas de azúcar, devuelve bien con paleta de madera.

Pas 5. Unir con la preparación que hicimos con la leche (paso 2) unimos muy bien, y tratemos de quitar los grumos y colocarle la esencia. Revolver muy bien.

NOTA: esta gelatina podemos utilizarla en capaz de colores. También se sacan porciones y podemos agregarle gotas del colorante de repostería para pintarla.

Gelatina Copa de Cerveza

INGREDIENTES:

- 2 tazas de agua.
- 2 tazas de jugo de parchita
- 2 tazas de azúcar
- 6 cucharadas de gelatina sin sabor

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. Llevar al fuego las dos tazas de agua con el azúcar.

Paso 2. Hidratar la gelatina sin sabor con el jugo de parchita.

Paso 3. Al hervir la mezcla del paso 1 unirlo con la gelatina hidratada mezclar y batir bien. Dejala reposar y enfriar en la nevera.

Nota: El efecto de espuma lo podemos obtener agregando una gelatina de espuma (incluida en esta guía) después de que ya haya condensado nuestra gelatina.

Gelatina de espuma

INGREDIENTES:

- 2 claras de huevo
- 200gr de azúcar
- Agua hasta cubrir el azúcar
- 1 cda de gelatina sin sabor.

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. Batir las claras a punto de suspiro y reservar.

Paso 2. Llevar al fuego el agua con el azúcar hasta tener un caramelo para luego agregarle las claras ya batidas y por último la cucharada de gelatina sin sabor.

Paso 3. deja reposar y luego mete a la nevera por 24hs.

GUÍA BÁSICA

DISPONIBLE

Repostería Tradicional Venezolana

Guía Digital Básica de Repostería Tradicional Venezolana
Formato PDF.
La enviamos por correo electrónico una vez verificado su pago.

Indice de la Guía:

- Torta Básica I
- Torta Básica II
- Torta Básica III
- Torta Básica Marmoleada
- Torta de Pan de Leche
- Torta de Piña
- Torta de Auyama
- Torta de Jojoto
- Torta de Zanahoria
- Torta de Naranja
+ Regalo

CREA TU MISMA ESTAS DELICIAS

Gelatina de arequipe

INGREDIENTES:

- 5 Cucharadas de gelatina sin sabor.
- 1 Litro de leche.
- 250 gr de arequipe.
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla.

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. Colocar en una olla la leche a fuego lento cuando esté bien caliente agregar la vainilla y el arequipe. Mezclar bien hasta que esté bien disuelto el arequipe.

Paso 2. Aparte hidratar la gelatina por 5 minutos en un poquito de agua después llevarla a baño de maría hasta que esté bien disuelta. Luego agregarla a la mezcla anterior (paso 1) sin dejar hervir.

Paso 3. ¡Y listo! Vierta la mezcla en un molde llevar a la nevera hasta que cuaje. Decora a tu gusto con merengue italiano.

Gelatina Arcoiris

INGREDIENTES:

- 3 gelatinas de colores ya fríos
- Gelatina blanca

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. Realizar las gelatinas de colores y la blanca para luego dejar reposar sin cuajar (dejarlo líquido, no meter a la nevera todavía).

Paso 2. Comenzamos con la gelatina blanca y verter en el recipientes que utilizaremos (pueden ser en vasitos individuales también) refrigerar por 20 minutos.

Paso 3. Cuando el color blanco este duro colocarle encima el color de su preferencia y refrigerar nuevamente hasta que terminemos, realiza este mismo procedimiento con los tres colores.

Gelatina Mosaico

INGREDIENTES:

- 4 o 5 gelatinas de colores ya fríos
- Gelatina blanca

PROCEDIMIENTO:

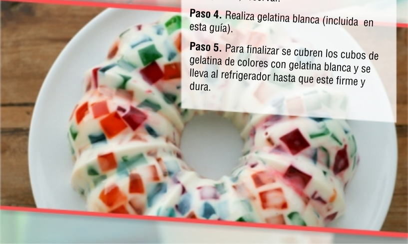
Paso 1. Preparar 4 o 5 gelatinas de diferentes colores y reservar en la nevera. **Nota:** los 5 recipientes deben permanecer en la nevera esta que estén absolutamente firmes.

Paso 2. Cuando ya estén listos se retiran de la nevera y se sacan cada uno de sus recipientes para ser cortadas en cubos grandes o del tamaño de su preferencia. Realiza este mismo procedimiento con todos os colores.

Paso 3. Luego unir todos los colores en un bol más grande, reservar.

Paso 4. Realiza gelatina blanca (incluida en esta guía).

Paso 5. Para finalizar se cubren los cubos de gelatina de colores con gelatina blanca y se lleva al refrigerador hasta que este firme y dura.



GUÍA BÁSICA

DISPONIBLE

Cupcakes

Guía Digital Básica de Repostería Tradicional Venezolana
Formato PDF.
La enviamos por correo electrónico una vez verificado su pago.

Indice de la Guía:

- Cupcake Básico
- Cupcake de Vainilla
- Cupcake Achocolatado
- Cupcake de Licor
- Cupcake de Fresa
- Cupcake de Zanahoria
- Cupcake Matizado
- Cupcake sin Leche

CREA TU MISMA ESTAS DELICIAS

PROCEDIMIENTO:

Paso 1. Mezclar en un bol la margarina y el azúcar con batidora, paleta o las manos, luego incorporar el huevo (completo), la vainilla y unir hasta compactar todo.

Paso 2. Estirar con Rodillo y proceder a cortar las galletas.

Paso 3. Llevar al horno precalentado unos 180° por 10 a 15 minutos (dependiendo del tamaño).

Nota: Si la masa esta muy blanda llevar a la nevera para que tome consistencia.

INGREDIENTES:

- 1 Taza de margarina sin sal
- 1 Taza de Azúcar
- 1 Huevo Aprox.
- 1 Cdita. de Vainilla
- 3 Tazas de harina todo uso

Galletas Básicas

Kathe
DULCES

Esperamos que haya sido de tu agrado y utilidad nuestra GUÍA , ya que la hicimos con mucho cariño para ti. Te invitamos a seguir aprendiendo con nosotros, animate a sorprender a tus familiares y amigos con todo lo que tenemos para enseñarte ¿Y por que no?

Animate a emprender tu propio negocio.

Nos encantaría que compartieras tu experiencia con nosotros y que nos contaras que te pareció este material, ya que tu opinión es importante para nosotros y es tu manera de ayudarnos a crecer.

Infinitas gracias por confiar en nuestro equipo. Que Dios siempre este a tu lado acompañandote y esperamos encontrarnos en una próxima ocasión.